zumoval

MANUAL DE USUARIO

2010v0

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

CE

NSF

Avaible on all models with "us" suffix

INDICE

Características técnicas 3

Información general 4

Montaje 4

Advertencias 6

Funcionamiento 6

Limpieza 7

Mantenimiento 9

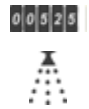
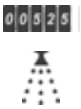
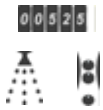
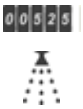
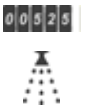
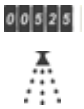
Garantía 10

Declaración de conformidad 11

Zumoval, S.L. se reserva el derecho a modificar sin previo aviso la información contenida en este manual.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	MINIMAX	MINIMAX SELF	MINIMATIC	MINIMATIC SELF	MINI MASTER
MOTOR					
230V - 50/60Hz	0.55 kw	0.55 kw	0.55 kw	0.55 kw	0.55 kw
100/125V - 60Hz	0.55 kw	0.55 kw	0.55 kw	0.55 kw	0.55 kw
CONSUMO MAX					
230V - 50/60Hz	4,1 / 3,7 A	4,1 / 3,7 A	4,1 / 3,7 A	4,1 / 3,7 A	4,1 / 3,7 A
100/125V - 60Hz	9 / 8,6 A	9 / 8,6 A	9 / 8,6 A	9 / 8,6 A	9 / 8,6 A
PRODUCCIÓN	15 und.	15 und.	15 und.	15 und.	15 und.
TAMAÑO CÍTRICO	60-80 mm	60-80 mm	60-80 mm	60-80 mm	60-80 mm
CAPACIDAD ALIMENTACIÓN	6 und.	6 und.	6 kg	6 kg	6 kg
ANCHO	33 cm	33 cm	33 cm	33 cm	45 cm
PROFUNDIDAD	45 cm	50 cm	45 cm	50 cm	55 cm
ALTO	74 cm	74 cm	93 cm	93 cm	178 cm
PESO	50.5 kg	51kg	54.1 kg	54.6 kg	85.8 kg
MUEBLE SOPORTE	---------	---------	---------	---------	Acero inox
GRIFO	---------	Incluido	---------	Incluido	Incluido
OPCIONES					

	BASIC	BASIC SELF	BIG BASIC	TOP	TOP SELF	TOP MASTER	MASTER	FRIGO MASTER
MOTOR								
230V - 50/60 Hz	0.55 kw	0.55 kw	0.55 kw	0.55 kw	0.55 kw	0.55 kw	0.55 kw	0.55 kw
100/125V - 50 Hz	0.55 kw	0.55 kw	0.55 kw	0.55 kw	0.55 kw	0.55 kw	0.55 kw	0.55 kw
CONSUMO MAX								
230V - 50/60 Hz	4,1 / 3,7 A	4,1 / 3,7 A	4,1 / 3,7 A	4,1/ 3,7 A	4,1/ 3,7 A	4,1/ 3,7 A	4,1/ 3,7 A	4,1/ 3,7 A
100/125V - 50 Hz	9 / 8,6 A	9 / 8,6 A	9 / 8,6 A	9 / 8,6 A	9 / 8,6 A	9 / 8,6 A	9 / 8,6 A	9 / 8,6 A
PRODUCCIÓN	28 und	28 und	28 und	28 und	28 und	28 und	45 und	45 und
TAMAÑO CÍTRICO	60-80 mm	60-80 mm	75-95 mm	60-80 mm	60-80 mm	60-80 mm	60-80 mm	60-80 mm
CAPACIDAD ALIMENTACIÓN	6 und	6 und	5 und	18 kg	18 kg	18 kg	18 kg	18 kg
ANCHO	62 cm	62 cm	62 cm	62 cm	62 cm	58 cm	58 cm	58 cm
PROFUNDIDAD	43 cm	48 cm	43 cm	50 cm	55 cm	60 cm	75 cm	75 cm
ALTO	70 cm	70 cm	70 cm	99 cm	99 cm	181 cm	181 cm	181 cm
PESO	43.6 kg	44.1 kg	46.5 kg	49.3 kg	49.8 kg	82.1 kg	83.6 kg	97.1 kg
MUEBLE SOPORTE	---------	---------	---------	---------	---------	Acero inox	Acero inox	Acero inox
GRIFO	---------	Incluido	---------	---------	Incluido	Incluido	Incluido	Incluido
OPCIONES								

PROTECCIONES ELECTRICAS: sobrecarga y temperatura

SEGURIDAD: detectores inductivos de proximidad

	Sistema autolavado		Programador
	Detector de nivel		Contador

INFORMACIÓN GENERAL

En primer lugar, queremos agradecer la confianza depositada en nuestras máquinas, al adquirir un nuevo modelo de exprimidor marca ZUMOVAL. Para cualquier consejo que encontraran necesario, no duden en ponerse en contacto con cualquiera de nuestros distribuidores ZUMOVAL, o con la misma empresa, estaremos gustosamente a su disposición. Estamos seguros de que, siguiendo atentamente las instrucciones descritas en este manual, podrán obtener importantes resultados durante el desarrollo de su trabajo. **Antes de la puesta en marcha, asegurarse de que todo el personal autorizado a utilizar la máquina, sea conocedor del contenido del presente manual.** Conservar este manual en un lugar seco, accesible y lo más cerca posible de la maquina. Todos y cada uno de los componentes de esta unidad que están en contacto con el zumo, cumplen estrictamente con las normas sanitarias de acuerdo con la legislación vigente en el país de fabricación.

MONTAJE

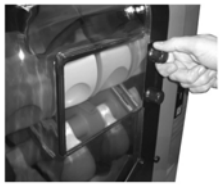
Los elementos sobrantes del embalaje (bolsas de plástico, flejes, etc...), deben ser retirados y nunca dejados al alcance de los niños. Comprobar que no quede entre los restos del embalaje, ninguna pieza perteneciente a la máquina.

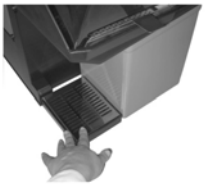
La máquina debe ser ubicada en un lugar ventilado, lejos de cualquier fuente de calor y sobre una superficie plana. No dejar expuesta la máquina a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, salobridad, etc...). Prever un espacio mínimo alrededor de la máquina, para asegurar las operaciones de trabajo. En los modelos con mueble inferior, bloquear el freno situado en las ruedas delanteras, para evitar desplazamientos o tirones no deseados.

Proceder al montaje de todos los elementos de la máquina, que por razones de transporte, vienen desmontados:

Minimax

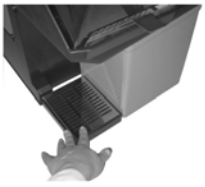
Desenroscar los pomos y montar el tubo alimentador. Colocar el recoge cáscaras y la bandeja de zumo.





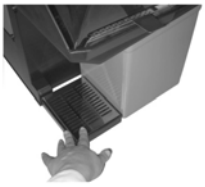
Minimatic

Desenroscar los pomos y el tornillo del cabezal, montar el tubo alimentador. Colocar el recoge cáscaras y la bandeja de zumo.



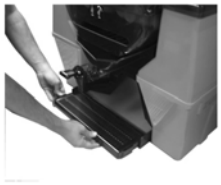
Mini Master

Anclar la maquina al mueble y colocar el tubo de caída cáscaras.
Montar el tubo alimentador y la bandeja de zumo.



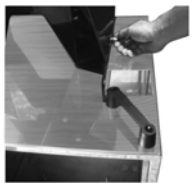
Top

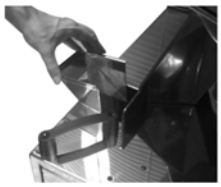
Colocar la cesta, quitar el filtro y la carátula, montar el tubo alimentador, volver a colocar la carátula y el filtro, añadir el recogecascaras y la bandeja de zumo.



Top Master

Realizar los 7 primeros pasos de la **Top.** Anclar la maquina al mueble, colocar las rampas y los tubos de caída de cáscaras, poner la bandeja.



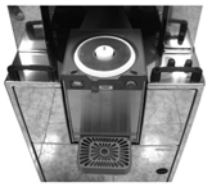


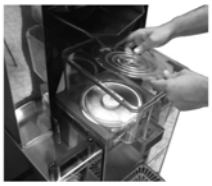
Master

Realizar los mismos pasos que la **Topmaster.** Fijar el soporte del dispensador, acoplar el dispensador e introducir el filtro. Poner la bandeja.

Frigo Master

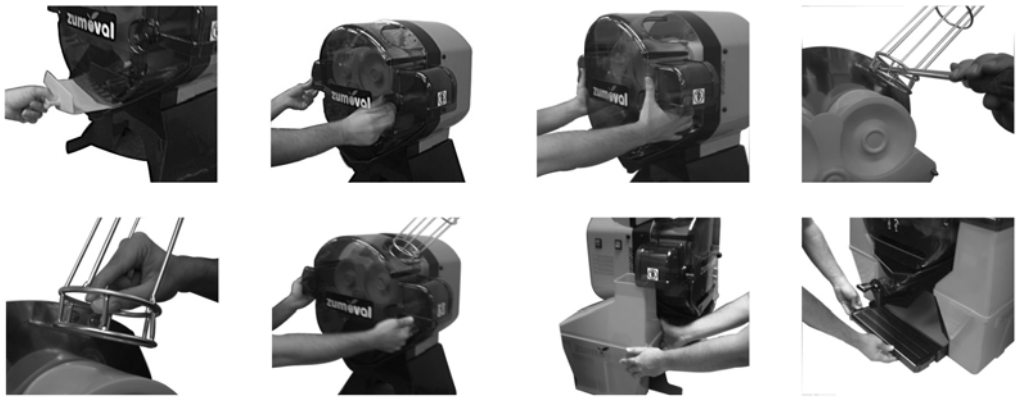
Realizar los mismos pasos que la **Top Master.** Montar la Caddy como muestran las imagenes





Basic / Big Basic

Quitar el filtro y la carátula, montar el tubo alimentador, volver a colocar la carátula y el filtro, añadir el recogecascaras y la bandeja de zumo.



Antes de conectar la maquina, asegurarse de que todos los datos de la placa técnica (situada en el lateral de la maquina), se correspondan con las características de la red en la cual debe ir conectada.

Situación de la clavija según modelo

Conectar la toma de corriente a una clavija normalizada, provista de toma de tierra.

Efectuar una limpieza previa a la extracción del zumo

ADVERTENCIAS

- No poner nunca la máquina en marcha, sin asegurarse de que todos sus componentes se encuentran en su sitio correcto de trabajo, especialmente la carátula frontal, de lo contrario el detector de seguridad de la maquina hará que ésta no se ponga en marcha.

SI SE COMPRUEBA QUE EL DETECTOR DE SEGURIDAD NO FUNCIONA, DESCONECTAR LA MAQUINA Y LLAMAR AL SERVICIO TECNICO

- Durante el uso de la máquina, no acceder con utensilios ni con las manos, a las partes en movimiento.
- No debe ser utilizada nunca la máquina, por menores o personal inexperto sin vigilancia.

EL TAMAÑO ADECUADO DE LA NARANJA PARA OBTENER UN RESULTADO ÓPTIMO ES DE 60-80 MM DE DIÁMETRO.

- Es aconsejable lavar la fruta antes de comenzar la extracción del zumo.

FUNCIONAMIENTO

Introducir las naranjas por el tubo de alimentación, o en su lugar, por la cesta superior del alimentador.

Para comenzar el proceso de exprimido y la puesta en marcha de la máquina:

Accionar el interruptor situado en la parte superior derecha de la máquina (Pos.I).

- Máquinas con SELF: Una vez accionado el interruptor situado en la parte superior derecha, presionar la palanca del grifo de salida del zumo. (Tal y como se indica en el adhesivo situado en la carátula)

- Máquinas con PROGRAMADOR: Una vez accionado el interruptor, pulsar uno de los dispositivos rojos situados en el frontal según la opción deseada. Los tres primeros botones corresponden a una, dos y tres naranjas, mientras que el botón situado a la derecha corresponde al modo continuo.

- Máquinas con DETECTOR DE NIVEL: Una vez accionado el interruptor de puesta en marcha de la maquina, seleccionar "Modo automático".
En "Modo Manual" accionar el interruptor de la máquina

- Maquinas con SISTEMA AUTOLAVADO: Una vez conectada la manguera a la maquina y abierto la toma de agua accionar el interruptor verde
La maquina debe de estar funcionando para poder accionar el autolavado.

Para detener el proceso y parar la máquina:

Desactivar el mismo interruptor utilizado en su accionamiento (Pos.0).

- Máquinas con SELF: Llevar la palanca del grifo a la posición de reposo o vertical y accionar el interruptor (Pos.0). (Tal y como se indica en el adhesivo situado en la caratula)

- Máquinas con PROGRAMADOR: Las tres primeras opciones se detienen automáticamente, mientras que para detener la opción de modo continuo basta con accionar nuevamente este botón, y accionar el interruptor (Pos. 0).

- Máquinas con DETECTOR DE NIVEL: En "Modo automático" la maquina se detiene automáticamente cuando el deposito esta lleno.
Si se trabaja en "Modo Manual" desactivar el interruptor de puesta en marcha.

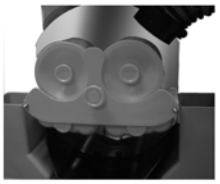
- Maquinas con SISTEMA AUTOLAVADO: Accionar el interruptor verde y cerrar la toma de agua de la maquina

LIMPIEZA

Una vez finalizada la extracción del zumo parar la maquina según modelo:

Dejando las varillas de tracción de los tambores de exprimido, en posición vertical.

Dejando las piezas de exprimido inferiores (machos) en posición horizontal.



Desconectar la máquina de la toma de corriente.

Retirar el filtro / os de zumo.

Modelo Minimax y Minimatic, **Basic, Big Basic y Top:** vaciar él deposito de cortezas.

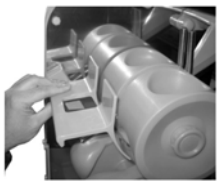
Modelo Mini Master, **Top Master, Master y Frigo Master** (modelos con mueble): bastará con retirar los tubos laterales.

Retirar la carátula frontal, desplazándola levemente hacia arriba y extraer.

Retirar la carátula frontal desenroscando los dos pomos laterales.

MINIMAX - MINIMAX SELF – MINIMATIC - MINIMATIC SELF – MINI MASTER

Extraer el posicionador, deslizándolo hacia arriba. Extraer la cuchilla desenroscando el pomo. (Manejar con precaución ya que esta pieza incorpora el elemento cortante.) Retirar el primer macho inferior, desenroscando el pomo.

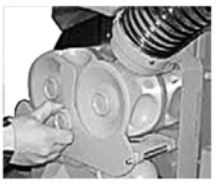
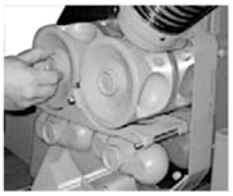


Extraer los tambores superiores desenroscando el pomo. Retirar el segundo macho inferior.

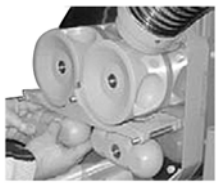
Sacar el extractor de su alojamiento en la bandeja.
Para los modelos con alimentador superior: Sacar de su alojamiento el plato giratorio desenroscando hacia la derecha el pomo de sujeción.

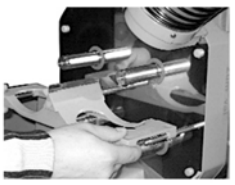
BASIC - BASIC SELF – BIG BASIC - TOP - TOP SELF – TOP MASTER - MASTER – FRIGO MASTER

Desenroscar los cinco pomos principales (tambores, machos y cuchilla) del sistema de exprimido.

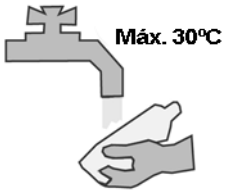
Extraer los dos machos de exprimido, los dos tambores y la cuchilla central, desplazándolos hacia delante. Atención: Entre los dos tambores de exprimido está situado el elemento cortante (cuchilla). Manipule esta pieza con sumo cuidado.





Para los modelos con alimentador superior: Girar levemente la cesta del cabezal alimentador hacia la derecha hasta hacer tope y levantar suavemente. Sacar de su alojamiento el plato giratorio desenroscando hacia la derecha el pomo de sujeción.

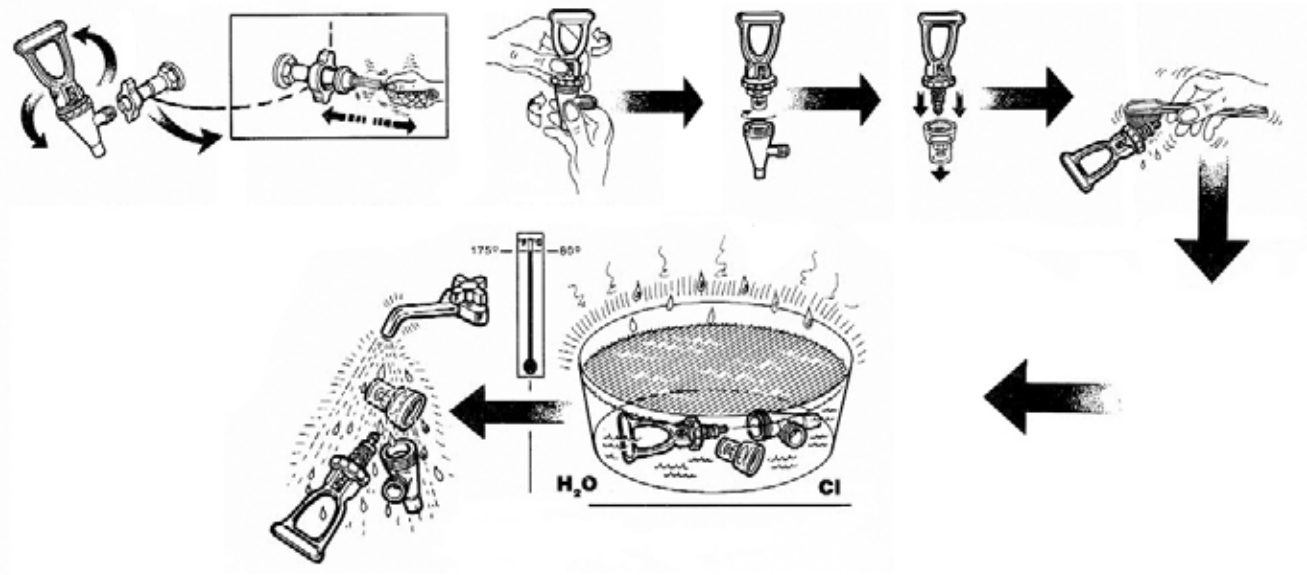
Limpiar perfectamente todas las piezas, así como el bloque de la máquina con agua tibia y en su caso con detergente.
No utilizar productos abrasivos ni disolventes, ya que podrían perjudicar el compuesto de los elementos del sistema de exprimido. No limpiar la máquina utilizando agua a presión.
Secar los componentes del sistema de exprimido y el bloque de la máquina.



Efectuar el montaje en orden invertido. El montaje se hace sin herramientas, es decir se pueden montar las piezas de forma manual sin esfuerzo.

Para maquinas SELF, IMPORTANTE: Para asegurar una higiene perfecta de su máquina exprimidora, es imprescindible efectuar una limpieza periódica del grifo.

Seguir instrucciones según dibujo.



Para máquinas con SISTEMA DE AUTOLAVADO: Este sistema no excluye la limpieza diaria de la maquina, permite un lavado rápido de la zona de exprimido a lo largo de la jornada.

MANTENIMIENTO

Exceptuando la limpieza diaria, la máquina no necesita ningún tipo de mantenimiento específico.

ZUMOVAL recomienda el uso exclusivo de piezas de repuesto originales.

GARANTÍA

ALCANCE DE LA GARANTIA: Debido a nuestro sistema de fabricación y a los estrictos controles de calidad, a los cuales sometemos nuestras máquinas, garantizamos que esta unidad se ha servido en perfecto estado de funcionamiento.

La validez de esta garantía es de dos años, a contar desde la fecha de adquisición, salvo en cualquier otro país de comercialización diferente al de fabricación, la cual será establecida por el distribuidor oficial y que en ningún caso será inferior a un año.

Deberá acompañar siempre esta garantía, con la correspondiente factura de compra.

Garantizamos la reparación o en su lugar, la substitución de cualquier pieza, componente o accesorio de esta unidad, que por falta de calidad o razones de fabricación resultasen ser defectuosas y perjudicasen el correcto funcionamiento de la máquina, siendo esta operación, llevada a cabo en nuestros talleres autorizados.

Correrán siempre por cuenta del comprador los portes, desplazamientos, mano de obra y gastos que pudieran derivarse de esta operación.

EXCLUSIONES: La avería, rotura o deterioro de cualquier pieza o componente de la máquina, si es consecuencia de una mala instalación, manifiesto mal trato, negligencia, uso inadecuado de la máquina o desgaste natural. Así mismo, queda excluido del marco de esta garantía, la máquina que haya sido objeto de manipulación total o parcial de la misma por personas ajenas a nuestro departamento técnico o sin autorización de la empresa fabricante.

La manipulación del precinto de garantía así como la pérdida o deterioro de la placa de identificación, anulan de inmediato esta garantía.

Para dirigirse a nuestro Servicio Técnico, será indispensable mencionar el Nº DE SERIE de la Etiqueta de Identificación.

DECLARACIÓN CE DE CONFORMIDAD

ZUMOVAL, S.L., con domicilio social en, **Pol. Ind. Fuente del Jarro, C/ Islas Canarias 59, 46988 – Paterna (Valencia - Spain)**, **declaramos**, bajo nuestra exclusiva responsabilidad que las **Máquinas Exprimidoras de Zumo,** marca **Zumoval,** y modelos:

MINIMAX	**BASIC**	**TOP**
MINIMAX SELF	**BASIC SELF**	**TOP SELF**
MINIMATIC	**BIG BASIC**	**TOPMASTER**
MINIMATIC SELF		**MASTER**
MINIMASTER		**FRIGOMASTER**

Son conformes con las disposiciones de las Directivas Europeas que se detallan a continuación:

2006 / 42 / CE	Directiva relativa a las máquinas y por la que se modifica la Directiva 95 / 16 CE.
2006 / 95 / CE	Directiva relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre el material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión.
2004 / 108 / CE	Directiva relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética.
93 / 43 / CE	Directiva relativa a la higiene de los productos alimenticios.
2002 / 72 / CE	Directiva relativa a los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.

Aplicándose las siguientes normas armonizadas, normas nacionales, internacionales y especificaciones técnicas:

UNE EN ISO 12100-1:2004	Seguridad de las máquinas. Conceptos básicos, principios generales para el diseño. Parte-1: Terminología básica, metodología.
UNE EN ISO 12100-2:2004	Seguridad de las máquinas. Conceptos básicos, principios generales para el diseño. Parte-2: Principios técnicos.
EN 61000-3-2	Compatibilidad electromagnética. Parte-3: Límites – Sección 2: Limites para las emisiones de corriente armónica (equipos con corriente de entrada ≤16 A por fase).
EN 61000-3-3	Compatibilidad electromagnética. Parte-3: Límites – Sección 3: Limitación de las fluctuaciones de tensión y del flicker en redes de baja tensión para los equipos con corriente de entrada ≤16 A.
EN 1672-2	Maquinaria para el proceso de alimentos. Conceptos básicos. Parte 2: Requisitos de higiene.

Paterna, a 11 de Enero de 2010

Fdo.: N. Alcañiz

Departamento Técnico

Pol. Ind. Fuente del Jarro · C/ Islas Canarias, 59
46988 PATERNA (VALENCIA – SPAIN)
e-mail: info@zumoval.com · http://www.zumoval.com
Tel. +34 961 344 141 · Fax +34 961 343 955